

Mousse de Melon

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 1 melon
- 3 feuilles de gélatine
- 15 cl de crème fraîche
- sel et poivre



Préparation :

- Couper le melon en deux et égrainer
- Récupérer la chair du melon, la mixer, puis la verser dans une casserole. Chauffer sur feu doux.
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, bien l'égoutter et l'incorporer à la purée de melon. Saler et poivrer.
- Laisser refroidir en remuant de temps en temps, fouetter la crème fraîche en chantilly et l'incorporer délicatement au melon.
- Répartir dans des verrines ou coupelles et placer au frais durant 3 heures environ.

Variante : Pour un dessert, après repos au frais 3 heures, monter une crème chantilly et la répartir à l'aide d'une poche à douille au-dessus de la mousse, puis y émietter un « craquant » tel que des crêpes dentelles ou spéculos, etc...